**SANTOS** :
140-150 AVENUE ROGER SALENGRO
69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) - FRANCE
TÉL. 33 (0) 472 37 35 29 - FAX 33 (0) 478 26 58 21 - TÉLEX 375 359 F
TELECOPIE 33 (0) 478 26 58 21
E-Mail :santos@santos.fr www.santos.fr




# PRESSE-AGRUMES A LEVIER N°10

# MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN




Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer
Moulins à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Batteurs mélangeurs - Pétrin - Râpes à fromage - Broyeurs à glaçons - Hache-viande - Coupe-légumes




# VOTRE PRESSE-AGRUMES A LEVIER N°10

- Le Presse-agrumes n°10 est dédié aux bars, cafés, hôtels, restaurants, bars à cocktails, collectivités, boutiques à jus de fruits frais, glaciers.…
- L'appareil est constitué (Fig.A) :
    - d'un bloc moteur en fonte d'aluminium (7),
    - d'une cuve à jus en acier inoxydable (5),
    - d'une ogive tournante en acier inoxydable (2),
    - d'un levier de pressage des agrumes (1),
    - d'un embrayage mécanique.
- Le Presse-agrumes n°10 est destiné à presser les oranges et les citrons.
- Il est idéal pour la préparation de : boissons (cocktails de fruits, punchs, sirops, )

## BRANCHEMENT ELECTRIQUE ;

- L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en 2 voltages :
  - 110-120 V, 50/60 Hz
  - 220-240 V, 50/60 Hz

Protection de ligne : l'appareil doit être branché sur une prise avec terre, supportant 16A

## ATTENTION :

- Avant de brancher l'appareil, vérifier que sa tension de fonctionnement est compatible avec celle de votre réseau d'alimentation. Les caractéristiques de votre appareil sont inscrites sur la feuille de garantie livrée avec l'appareil et sur la plaque signalétique située sous l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécial disponible auprès de la Société SANTOS ou auprès d'un revendeur agréé SANTOS.

Note : Pour faciliter la compréhension des paragraphes suivants, veuillez vous référer aux schémas situés en fin de manuel




# Utilisation de l'appareil

**1ere MISE EN ROUTE** (Fig. A ).

Nettoyer correctement les pièces en contact avec les aliments.

1. Soulever complètement le levier de pressage (1)
2. Avec la main, enlever l'ogive (2).
3. Laver avec un produit vaisselle standard : l'ogive (2), la coupelle de pressage (3), le couvercle anti-éclaboussure (4) et l'intérieur de la cuve à jus (5).

## MISE EN ROUTE :

### Préparation et utilisation :

1. Couper l'orange à presser en deux moitiés.
2. Mettre l'interrupteur M/A (6) en position marche. Dans cette position le moteur électrique fonctionne, mais l'ogive (2) n'est pas entraînée en rotation.
3. Positionner la demi-orange sur l'ogive (2).
4. Appuyer sur le levier (1) progressivement pendant 5 secondes environ. Dans cette position, c'est l'effort de pressage sur le levier (1) qui provoque l'embrayage de l'ogive (2).
5. Relâcher ; lever le levier (1) et enlever la peau d'orange de l'ogive.
6. Procéder de même avec toutes les demi-oranges à presser.
7. **Attention** : en fin d'utilisation, mettre le presse-agrumes à l'arrêt à l'aide de l'interrupteur M/A (6).

## NETTOYAGE :

**IMPORTANT :**

- **Arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil.**
- **Le nettoyage au jet d'eau ou sous pression n'est pas autorisé**
- Le bloc moteur (7) ne doit pas être plongé dans l'eau.

**Il est conseillé de procéder au nettoyage de l'appareil aussitôt le travail terminé.**
Le nettoyage sera plus facile si vous n'attendez pas que les aliments aient séchés.

1. Retirer l'ogive (2) et la rincer à l'eau courante.
2. Rincer la cuve (5) en faisant couler de l'eau qui peut être récupérée dans un verre posé sur le repose-verre (8).
3. Finir le nettoyage de la cuve avec une éponge.
4. Nettoyer la coupelle de pressage (3) avec une éponge.
5. Retirer le repose-verre (8) et le rincer à l'eau courante.
6. Pour un nettoyage plus complet, la coupelle de pressage (3) doit être déposée. Pour ce faire, la dévisser par rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. B et Fig. C).




Le socle et l'habillage du bloc moteur seront nettoyés avec une éponge douce humide, puis séchés.

## MAINTENANCE

Avant toute intervention sur l'appareil, il est impératif de débrancher l'appareil du secteur

Cette machine ne nécessite aucun entretien particulier, les roulements sont graissés à vie. Si une intervention est nécessaire pour remplacer les pièces d'usure telles que l'ogive, la coupelle de pressage, les composants électriques ou autres, se reporter à la liste des composants (voir la vue éclatée en fin de manuel).
**NOTE :** Pour toute commande : Veuillez indiquer le numéro de la pièce souhaitée en vous référant au numéro indiqué sur la vue éclatée de l'appareil.

## CONTRE INDICATIONS

1. Ne pas utiliser cet appareil pour presser autres chose que des citrons, ou oranges.
2. Ne pas presser une demie orange avec le levier avant d'avoir basculé l'interrupteur M/A en position **1**

## AIDE AU DEPANNAGE

Identifier avec précision la cause de l'arrêt de l'appareil

**L'appareil ne démarre pas** :

- Contrôler : l'alimentation secteur, l'état du cordon d'alimentation.
- Vérifier que le voyant de l'interrupteur M/A (6) s'allume lorsque celui-ci est sur la position **1**. Dans le cas contraire, remplacer l'interrupteur
- L'interrupteur sur la position **0**, vérifier que l'ogive (2) tourne facilement à la main.
  - Si l'ogive tourne, faire contrôler l'état du condensateur et du moteur par une personne habilité.
  - Si l'ogive ne tourne pas, faire contrôler l'embrayage.

**L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur** : (le bloc moteur est chaud)

Le moteur est protégé par un protecteur thermique intégré. En cas de surchauffe, le moteur s'arrête.

- Actionner l'interrupteur Marche Arrêt (6) sur la position **0**, débrancher la prise de courant.
- Attendre le refroidissement du moteur (25 à 45 minutes), puis appuyer sur l'interrupteur Marche / Arrêt (6) (position **1**).

Si le problème persiste, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise du cordon secteur) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS

**L'appareil s'arrête suite à une surcharge** :

- Si le moteur cale en cours de fonctionnement, relâcher la pression sur le levier pour le laisser repartir.




Si le problème persiste, mettre l’appareil hors tension (débrancher la prise du cordon secteur) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

**Le moteur fonctionne mais l'ogive ne tournent pas** :

- Contrôler l'état de la goupille (9) d'entraînement de l'ogive (2) (Fig. D)
- Contrôler le bon fonctionnement de l'embrayage (Fig. E) :
    - Mettre l'appareil en marche, interrupteur en position **1**
    - Lever le levier
    - Placer l'ogive sur l'axe moteur (ne pas mettre d'agrumes)
    - Avec un bout de bois, appuyer sur le pion central de l'ogive. L'ogive doit descendre de quelques millimètres et se mettre à tourner.
    - Dans le cas contraire, faire contrôler l'embrayage.

## REFERENCES NORMATIVES

**L'appareil est conforme aux dispositions des normes Européennes :**

- **CE (Europe)**
  - EN 292-1 2 : Sécurité des machines - Principes généraux de conception.
  - EN 60204-1 :1998 : Sécurités des machines - Equipement électrique des machines - Règles générales
- GS (Allemagne) contrôlé par le LNE Laboratoire National d’Essais.
- UL (USA) et cUL (Canada).
- NSF (USA).




# Caractéristiques Techniques de l'Appareil

| CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES (1) | | |
|---|---|---|
| Modèle n° 10 | | Monophasé |
| Tension d'alimentation<br>Fréquence | .(V)<br>(Hz) | 220-240 110-120<br>50/60 50/60 |
| Moteur : Puissance<br>Puissance absorbée<br>Vitesse<br>Condensateur Permanent | <br>(W)<br>(tr/mn)<br>(micro F) | <br>230 260<br>1450 1700<br>4 micro F - 400V |
| Hauteur de bec<br><br>Dimensions : Hauteur<br>Largeur<br>Profondeur<br>Poids : Poids net<br>Poids emballé<br>Bruit : (2) | (mm)<br><br>(mm)<br>(mm)<br>(mm)<br>(kg)<br>(kg)<br>(dBA) | 135<br><br>380<br>200<br>300<br>9.2<br>10.3<br>70 |

(1) Ces valeurs sont données à titre indicatif. Les caractéristiques électriques exactes de votre appareil sont notées sur sa plaque signalétique.

(2) Niveau de bruit mesuré en pression acoustique appareil en charge à 1 m de son axe selon la norme EN 31201.

| REP | Designation |
|---|---|
| 1 | Levier de pressage |
| 2 | Ogive |
| 3 | Coupelle de pressage |
| 4 | Couvercle anti-éclaboussure |
| 5 | Cuve à jus |
| 6 | Interrupteur Marche / Arrêt |
| 7 | Bloc moteur |
| 8 | Repose-verre |
| 9 | Goupille |




## Schéma électrique 110-120V 50/60Hz

Noir

M

Jaune

Blanc

Rouge

Condensateur

2

5

Marche / Arrêt

1

4

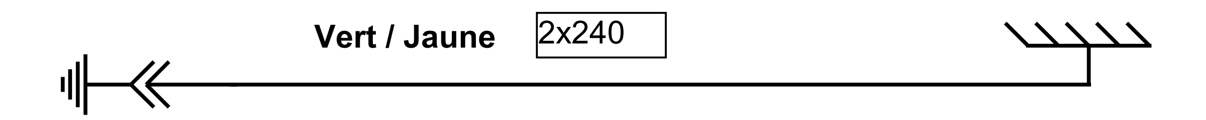
Blanc

**Blanc** 240

~

Noir

**Blanc** 240






## Schéma électrique 220-240V 50/60Hz

Noir

M

Jaune

Blanc

Gris

2

5

Marche / Arrêt

1

4

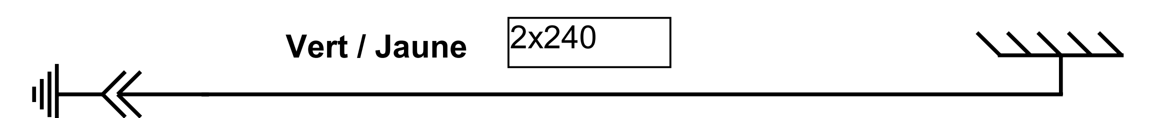
Bleu

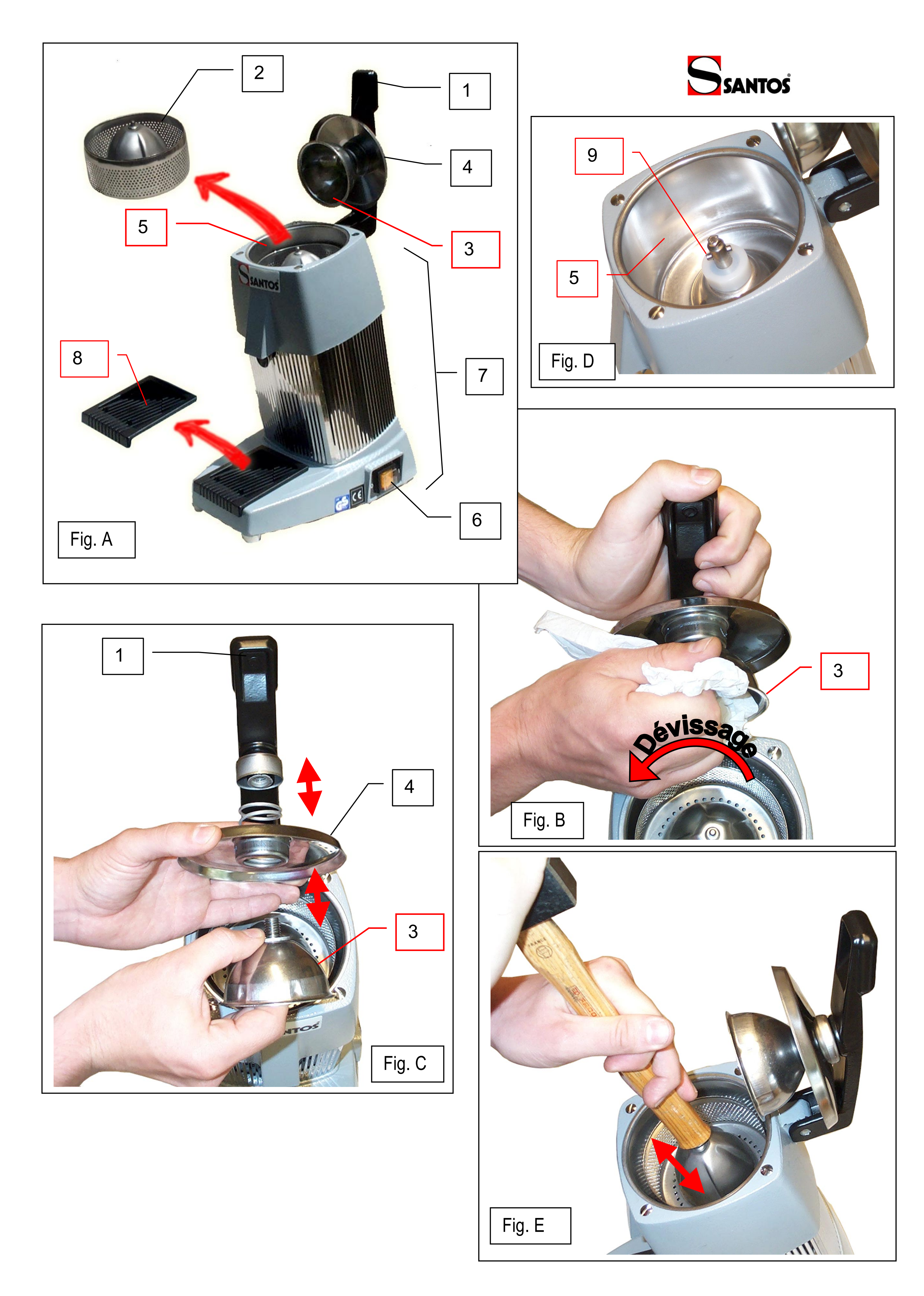
**Blanc** 240

~

Marron

**Blanc** 240





SANTOS
2
1
4
5
3
8
7
6
Fig. A
9
5
Fig. D
3
Dévissage
Fig. B
1
4
3
Fig. C
Fig. E